



## ***Primi Piatti di Mare***

*Cappellacci al Baccalà in vellutata di pomodori ed olive*

*Cappellacci di pesce in vellutata di zucchini*

*Fettuccine scampi e mascarpone ,*

*Garganelli al granchio e salmone affumicato*

*Garganelli con Storione e Salmone affumicato*

*Gnocchetti all'isolana ,*

*Gnocchetti alla parigina con Spada e Gamberi*

*Gnocchetti gamberi e zafferano*

*Gnocchi al branzino in crema di crostacei ,*

*Linguine all'aragostella ,*

*Orecchiette scampi e zucchini*

*Penne al pomodoro fresco, Gamberi e champignon*

*Penne capesante , zucchini e pomodorini ,*

*Penne gamberi e champignon ,*

*Penne pesce spada e asparagi con pomodoro pachino*

*Pici ai gamberi e rana pescatrice allo zafferano*

*Pici al pesce spada , pomodorini e pinoli ,*

*Pici al tonno fresco e pinoli in crema di ceci*

*Pici all'astice*

*Ravioli di pesce alle erbe profumate ,*

*Risi e bisi ai frutti di mare ,*

*Risotto ai Moscardini, Gamberetti e peperoni*

*Risotto al Granchio e Zucchini*

*Risotto alla marinara*

*Risotto del pescatore ,*

*Risotto mantecato al branzino e dragoncello*

*Spaghetti allo scoglio ,*

*Spaghetti chitarra al tonno fresco e calamari ,*

*Spaghetti Vongole pinoli e pomodorini*

*Straccetti al ragu di spigola ,*

*Tagliatelline allo scorfano e aragostelle ,*

*Tagliolini ai Gamberetti e Caviale*

*Tagliolini al ragù di mare*  
*Tagliolini alla marinara e profumo di limone*  
*Tagliolini del Tirreno ,*  
*Tagliolini paglia e fieno allo Scorfano ed Aragostella*  
*Trofie asparagi e pesce spada ,*  
*Zuppetta di ceci e gamberi*